ANNO TERZO - N. 35 SABBATO 30 NOVEMBRE 1844

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ECONOMIA DOMESTICA, *Dell' allevamento ed ingrassamento dei porci* (continuazione e fine). - AGRONOMIA, *Lettera sulle viti.* - VARIETA'. Corrispondenza, *al Compilatore.*

ECONOMIA DOMESTICA

DELL' ALLEVAMENTO ED INGRASSAMENTO DEI PORCI

(Continuazione e fine).

Si sa che ordinariamente i porci mangiano tutto ciò che loro si dà; l'economia domestica approfittò di questa disposizione per nutrirli con le produzioni vegetali particolari a ciascun paese, e cogli avanzi che nelle varie circostanze si moltiplicano.

Tutti i cereali macinati, cotti, franti, puri o mescolati con le radici convengono perfettamente al porco, ma il suo nutrimento speciale, il più economico e il più confacente è la patata. Le patate sono buone e nella nutritura ordinaria per ingrassarli, favoriscono il loro accrescimento, impediscono che diventino voraci, li rinfrescano, e li dispongono all' ingrassamento distendendo i loro visceri. Il modo di preparare le patate, produce questi differenti effetti: per nutrirli si danno o cotte o stemperate, cogli avanzi del giardinaggio, in moltissima acqua; o crude e tagliate in fettuccie sottili.

Anzi che mandar i porci a pascolo su pe' fossi e nei prati dove conducono una vita stentata, si avrebbe maggior vantaggio dando loro un cibo più conveniente; e per ciò basterebbe raccogliere le erbe, le ghiande, i frutti caduti e guasti o immaturi, mescolando tutto ciò colle radici di basso prezzo, le quali abbondano sempre. Quando anche importasse di comperare qualche moggio di patate, non dovrebbesi esitare, perchè il crescimento rapido dell' animale, la sua buona disposizione ad ingrassarsi, raddoppieranno il suo prezzo sul mercato, o meglio provvederanno alla famiglia. Io invito gli agronomi e i proprietarj a suggerire ai coloni il loro vero interesse.

Bisogna variare le diverse sorta di cibi perchè i porci stessi mangiano con più piacere, e perchè la carne riesce migliore. Nutriti colle ghiande, delle quali sono ghiottissimi, basterà dare dell' acqua bian-

ca, od anche acqua pura quando ritornano dal pascolo: coi legumi lo stesso. Se si può scegliere è meglio preferir le ghiande perchè queste rendono più compatte le carni e il grasso, e gli dà un sapore gradito, mentre che nutrito coi legumi, la carne è rilassata, il loro vizzo, floscio e senza sapore. Andrebbe bene che variassero, sempre però preferendo le ghiande. Così la latuca e le cucurbitacce, *zucche*, li rinfrescano e sono utili di quando a quando, ma dati senza interruzione promuoverebbero la diarrea. Le erbe sole non bastano per nutrirli: le sanze senza miscugli riscaldano i porci.

Il latte rappreso, gli avanzi del butirro e del formaggio producono un effetto analogo ai legumi, il lardo è molle; i cibi acerbi esercitano troppo lo stomaco; infine le patate sono un eccellente alimento del porco.

I porci hanno una disposizione generale ad ingrassare; nonostante importa di fare una scelta conveniente per riuscir prontamente e perfettamente. Ecco le condizioni necessarie perchè un porco s' ingrassi bene. Ossa piccole, ventre largo, svelto ne' suoi movimenti, gajo, di grande appetito, regolarità nelle deiezioni: traspirazione esalante un odor forte, ma dolce; le mascelle di color rosa-pallido, egualmente la parte interna del grugno; pelle fina; naturale tranquillo e dolce. Come abbiamo veduto fin da principio, le razze piccole riescono meglio che le grandi: la gioventù dell' animale è una delle condizioni più importanti. I porci vecchi, i verri che hanno per lungo tempo servito, e che poscia si castrano, le scrofe che sono nelle stesse condizioni, hanno sempre la carne dura e coriacea.

Quando si compera un porco sui mercati, per non essere ingannati sulla loro età, convien sceglierli che non abbiano più di sei o sette mesi; benchè non si debbano ingrassare che dopo i dieci od un anno. È necessario che sieno sani, e per assicurarsene si esamini bene la lingua e il grugno dell' animale, per osservare se vi sia qualche sintomo di lebbra, qualche traccia di sangue o di calore. Strappategli delle setole: se il bulbo o radice è di color bianco, il porco è sano; se la radice è giallastra, esso è ammalato: se è rossa non tarderà a morire. Il sesso non differisce, perchè devono essere castrati prima di porli ad ingrassare.

Quando avrete scelto i porci che vorrete ingrassare, li nutrirete assai poco i due o tre giorni prima di porli allo stallo: ciò gioverà a distendere i loro visceri, e mangieranno più avidamente la pastura che verrà loro data. L' autunno è il tempo d' ingrassarli, quest' è la stagione dell' ingrassamento per tutti gli animali; essendo questo il momento delle ricolte, e per conseguenza quello in cui si ha maggior quantità di rifiuti.

Nel principio dell' ingrassamento si può far uscir il porco una volta la settimana, ma dopo due o tre settimane, bisogna tenerlo sempre chiuso. La stalla deve avere una buona lettiera e rinnovata spesso. La stalla deve essere oscura, in una perfetta quiete, non isturbata da altri animali; il majale non deve far altro che mangiare e dormire; alcuni usano tenere il porco in una stalla sozza e infetta, credendo che ciò meglio faccia colla natura di questo animale; ma è un errore il credere che esso goda di vivere nella sporcizia, e a questo riguardo è come gli altri animali, anche i più netti; e ben lungi che gli piaccia l' immondezza, non solo non ingrassa bene giammai quando è tenuto in uno tale stato, ma contrae inoltre la lepra, malattia che l' indebolisce, lo disorganizza e termina col dargli la morte.

Un' altra precauzione, onde mantenere l' azione dello stomaco, prevenire la flatuosità, ed impedire al lardo di alterarsi cuocendosi, quest' è di aggiungere alla nutritura ordinaria del porco, quando sia composta di materie fluide e rilassanti, qualche sostanza astringente e tonica, come le corteccie di quercia, le ghiande, i frutti acerbi ed amari. In alcuni paesi si costuma di lasciarvi nel truogolo una palla di ferro, o se ne servono di un vaso di ferro per preparare il suo cibo.

La nutritura pell' ingrasso, benchè meno variata degli alimenti che la precedono è diversa secondo i paesi. Noi indicaremo le seguenti.

Secondo Taer il sorgoturco sembra migliore di tutte le specie di biade per ingrassare gli animali. Esso produce una carne solida, un lardo consistente, ed i porci lo prediligono particolarmente. Presso di noi si usa solo per compire l' ingrassamento, dandone a ciascun animale, mattina e sera, una o due mannate, ciò che aumenta notabilmente il loro grasso. Si può apprestar loro delle pannocchie di granoturco intere, giacchè essi sanno bene spogliarle del loro grano.

I porci essendo ghiotti vanno soggetti a indigestione: fa d' uopo allora lasciarli 24 ore senza vitto, e dar loro qualche mannata di biada intera con un poco di sale, sei ore prima d' incominciare a nutrirli nel modo solito.

Subito che vogliansi ingrassare i porci, e che abbiano per qualche tempo mangiato della ghianda, si dà loro delle patate mescolate coll' orzo franto o grossamente macinato, stemperate nelle acque grasse, e ridotte in pappa semi-densa. Si riempie una caldaja grande di patate e di acqua di lavatura de' piatti; si pone questa caldaja sul fuoco, coprendola perchè la bollitura sia più rapida. Quando le patate sono cotte si stiacciano si rompono con un grosso bastone, che si dimena fortemente nella caldaja. Allora vi si getta dentro una sufficiente quantità di grani franti, dell' orzo, avena grossamente macinati, e s' incorpora il tutto rimovendo col bastone; vi si aggiunge poscia più o meno acqua secondo che conviene allungare e raffreddare questa poltiglia, e la si dà ai porci tepida, ed in ore stabilite. Qualche giorno dopo si stempera la farina d' orzo colla crusca di segala o di frumento, facendo la poltiglia un poco più densa; indi si stempera la farina senza alcuna mescolanza, rendendo sempre più densa la poltiglia che si prepara. Finalmente dopo si leva la crusca dalla farina, e si termina col dare il solo fiore di farina. La poltiglia gradatamente condensata, diventa allora una specie di polenta dura, la quale non si dà a lungo ai porci ingrassati, perchè sono prossimi allo stato di non poterne più ingoiare: la diminuzione graduata del suo appetito indica la gradazione della delicatezza del suo nutrimento, bisogna eccitarlo a mangiare quanto più può.

Un mezzo eccellente di somministrare i grani, i piselli, le fave ed altri cereali ai porci, egli si è di macerarli per 24 ore nell' acqua, facendoli poscia bollire, si gonfiano grandemente assorbendo molta acqua. Quando sieno cotti in modo che si stiacciano sotto le dita, si pongono in un mastello, e si lasciano fermentare per due giorni. Questa preparazione è preferibile alla macinatura ed all' aggiunta del lievito. Questo gusto che hanno i porci per la nutritura fermentata è ben comoda; si può preparare la loro pasta o poltiglia per più giorni, poichè più essa sarà acida, e con maggior piacere la mangeranno.

Devesi avvertire che facendosi sempre più densa la nutritura dei porci secondo che l' ingrasso progredisce, non si deve somministrare che la minor quantità possibile di liquidi, e non dar loro giammai da bevere. Che se la loro sete non è stata soddisfatta a tempo, essi dimagrano perchè la prima condizione per ingrassare è di non essere tormentati in nessun modo. Sul finire dell' ingrassamento cesseranno di aver sete; ma finchè ne avranno bisogno converrà dare delle acque grasse o bianche, non mettendovi mai del sale.

L' allevamento e l' ingrassamento dei porci non è vantaggioso a farsi che nei luoghi ove si coltivano grandi quantità di patate e di rape, ovvero là dove, vi sono molte semenze o cattive o leggiere, e dove si fanno formaggi e butirri, perchè eccellenti sono i rifiuti. Il prezzo dei porci varia più che ogni altro animale; la differenza può essere da 1 a 3, secondo che i grani sono più o meno cari.

Le granaglie di buona qualità sono d'ordinario troppo costose perchè possa convenire di darle ai porci: non ostante è necessario che sieno ben nutriti, altrimenti non rendono alcun utile; col mezzo di un buon nutrimento può un porco, in un anno, dare di ricavato il prezzo che avrebbesi avuto da due; si chiede se non sia più utile impiegare in un anno il nutrimento che senza ciò non si consumarebbe che in due. G. B. Z.

AGRONOMIA

—

LETTERA SULLE VITI

di D. B. . . 3 Novembre 1844

1. Il porsi a scrivere seriamente sulle viti non è cosa a mio credere tanto facile nemmeno oggidì. L'accingersi cioè a trattare, o mio Rosselli, sullo scabroso organismo delle viti, il mettersi ad allestire su di esso una classificazione ragionata, e il saper applicare su di quest' ultima e coordinare tutte le varietà o schiatte di viti d'ogni paese, ella è un'impresa difficile, più di quello che sappiano immaginarsi certi dilettanti d' agraria. Oltre, che quest'impresa botanico - agraria è pregevole in se stessa, distinguesi ella sovra tutto pel grande soccorso e utilità che reca all'agraria, od all' agricoltura ragionata.

2. Da questa sorte di studii ben coordinati ne ricava cioè l'Agraria una serie importante di principii e di regole agricole, che a maraviglia servono a guidare le varie coltivazioni, segnatamente della specie vite, e servono di ricca sorgente onde fare una scelta saggia e svariata tra le numerosissime schiatte di viti tra loro sì diverse d'indole. Perchè alcune varietà interessano più, e sono da preferirsi, altre meno e sono da escludersi, secondo le circostanze e le viste dell' avveduto Agronomo, per trarne dei determinati prodotti, o ricavare da questi dei gradevoli edotti ec. ec., e di tali cose agrarie si deve parlar altra volta.

3. E se v'erano delle serie difficoltà sugli studj vitinci succennati, furono a forza di studii e di osservazioni in gran parte superate. Il pubblicare poi il lavoro sulle viti, egli è ben altra cosa. Io non sapeva indurmi a farlo, o Rosselli, benchè molti dilettanti che mi compatiscono, nutrano la brama di veder dato fuori il lavoro organizzato; e non sapeva farlo perchè tale lavoro è allestito con metodo un poco diverso degli altri usciti fuori e perchè non è nemeno ancor affatto compiuto. Non mi induceva neppure a farne conoscere qualche brano, come amavano alcuni amici dilettanti, perchè m'era noto che uno studioso solitario come son io, al suo uscir improvviso con qualche scritto viene dai critici assalito maggiormente, che li scrittori già conosciuti. Comunque siesi stato finor il mio piano su questo, è stata la comparsa di un' uva stravagante, capitatami misteriosamente con foglio relativo, che servì a scuotermi, e divenne un'occasion gradevole per indurmi finalmente a principiare, e a dar ora fuori qualche cosa sulla sistemazione delle viti; ma ne invoco il compatimento degli intelligenti. Ecco la storia della nostra uva particolareggiata come voi la bramate.

4. Di alcuni fatti si pena talvolta, o Rosselli, a conoscerne la causa. Tuttavia riguardo al foglio surriferito, si è quasi penetrato, che una partita di dilettanti di agraria di Udine, sapendo la relazione che ha qui meco l'egregio sig. dottor Pelizzo, lo pregarono per gentilezza della spedizione seguente. Esso compiacente m' inviò in fretta *un grappol d' uva con lunga chioma*, come egli la chiama nel suo foglio accompagnatorio 18 Settembre p. p., e promettemi pure *dei dati storici* sulla medesima. Dichiara ch' essendo esso allor occupato in altri studii, *sentiva che in quelle parti, non si sa a qual classe quell' uva appartenga*. Conchiude che me l'inviava *conoscendo quanto interesse io prenda in siffatti studii* relativi alle viti. Allestii tosto la risposta; e stava in attesa dei *dati* promessi.

5. Scorgendo che non mi faceva il Dottore col suo foglio nessuna diretta dimanda, e vedendo trascorso un buon mese senza ottenere *i dati storici*, prendo ora la mia risoluta determinazione, e indirizzo a voi, o Ernesto Rosselli, la *risposta sull' uva stravagante*, come poss'io chiamarla. A voi la dirigo che siete amico del Dottore e mio, e che l'aggradite cotanto, come mi scriveste: sì, a voi che siete inoltre giovine studioso e dilettante appassionato pegli studii ed esercizii botanico-agrarii. Per secondare tale vostro genio, amerà forse che m'indirizzi a voi anco il Dottore, che seppe, sebben per incidenza, toccar sì bene il tasto più sensibile per me, con quell'uva dubbiamente strana. Mi ha esso offerta così l'occasion eccitante di scrivere questa *lettera agraria*, come la chiamano, sebben l'argomento la voglia più botanica che agraria. Verserà essa su quella sola materia botanica ch'è ausiliare dell'agraria, per tentar di migliorare quest'ultima, ch'è quella che tanto mi piace. In vece vostra, pregherò io l'egregio Agronomo sig. Co. Freschi a pubblicarla nell'applaudito Giornale georgofilo *l'Amico del Contadino*.

6. Nell'estendere questo, qualunque siesi, scritto botanico-agrario, bisogna dividerlo per uso de'studiosi principianti, in cinque piccole sezioni. La prima o Ernesto, consister deve nell'esporre in modo particolareggiato l'esame del grappol di uva compenetrato dai filamenti, per sapere se esso sia un solo individuo naturale, come si pretende. Essendo d'uopo premettere delle nozioni avviatrici, prima di scandagliare a qual classe appartenga la nostr'uva, consisteranno in secondo luogo parte di quelle nozioni in un chiaro brano di botanica, non già arida come il solito, perchè qui sarà più svariata e precisa ec. onde i novelli non la confondano colla botanica che segue immediatamente. Consisterà la terza sezione in un brano di materia vitinea, di quella cioè relativa ai lunghi studii sulle viti, per esser inteso dagli studiosi parlando delle classificazioni che ne han relazione. Descriverò nella quarta sezione di questa lettera, nel parlare della scabrosa mia opera sulla conoscenza e coltivazione delle viti, quali parti della medesima sono allestite e compiute, e indicherò un po' più estesamente quali sono le parti poco più che abbozzate o non compiute, e il perchè. Dopo premesse tali nozioni inizianti per chi è novello in questi studii, si passerà a determinare *a qual classe* vitinea della mia coordinazione appartenga l'uva stravagante, spoglia di chioma, che diede occasione gradevole a questo, qualunque siesi mio scritto. Terminata così la piccola prefazione passerò alla prima sezione sull'esame promesso.

7. Innanzi d'intraprendere questo rigoroso esame, accondiscendo, o Rosselli, ad esporvi la minuziosa serie dei fatti che lo precedettero come bramate. Appena dunque fummi presentata in Spilimbergo la scatola inviatami da Udine dal Dott. sullodato, e letto il foglio che l'accompagnava, aprii frettoloso e alla presenza di varii amici la scatola, nel punto che io m'era per partire da colà per recarmi qui. Dirovvi ch'io rimasi stupefatto all'ispezion improvvisa di quell'uva chiomosa, che mi si mandava a studiare. Riposta in fretta quest'uva framezzo alle sue due foglie, e rinchiusa la lunga scatola che teneva con bella cura sotto il braccio, io opinava fra me e me cammin facendo. Opinava che quell'uva filamentosa fosse una specie consimile all'uva bianca chiomata, scoperta anni fa nelle Indie Orientali da un missionario francese, come lessi dagli Annali . . . sulle Missioni. E andava pure immaginando, che quei curiosi filamenti che compenetravano il nostro botro o grappol d'uva, fossero altrettanti rami filamentosi e lunghi, come quelli della squilla (*Scilla maritima*; Linn.); o fossero invece un fascio di lunghissimi pistilli nati dall'uva stessa, simili ai lunghissimi pistilli che nascono da ogni grano della pinòcchia, e formano la criniglia, del granoturco (*zea mais*; Linn.) o Màido, al quale dal basso popolo alla sinistra del Tagliamento vien dato, il nome di *Sorch*; e dai

contadini della destra di detto fiume è detto *Surtùrc*. Meditava sopra tali idee cammin facendo e ve lo scrivo giacchè voleste saper tutto, o Rosselli.

8. Giunto che fui in paese, mi accinsi allora ad un tranquillo e severo esame sopra l'uva maravigliosa, perchè il caso mio come dilettante era delicato. Potei così rilevare ad evidenza, che il lungo fascetto filamentoso che investiva foltamente quell'uva in grappolo, non era costituito per il fatto, nè di stami nè di pistilli, e nemen di peli lunghissimi, che nati fossero naturalmente dalla superficie del grappolo stesso. Mi avvisai invece che quel fascio era una seconda pianta filamentosa e parassita, che investiva la nera nostra uva e non era un solo individuo strano. Anzi mi decisi ch'era chiaramente l'erba capilliforme chiamata in italiano (Diz. 1825 di Pary). Cuscùta (*cuscùta europea;* Linn.) o *lino di Lepre*, che fra noi dalle persone colte in un semi-veneziano vien detta *cuscuta*, e dai contadini è chiamata *erba vòol*, o *erba lova*, forse perchè vogliesi intorno e ingoja quasi o estenua il trifoglio, ec. Richiamatevi che la *cuscutà* tra noi fiorisce in maggio, per estirparla dal vostro praticello almeno prima che faccia seme ec.

9. Bisogna saper l'indole di quest' erba, o Rosselli. Nata dal suo seme la *cuscuta* esce da terra ritta, come pur dice il gran Decandolle. Cresce poi orizzontale e serpeggia. E quando arriva a poggiar il suo tronco filamentoso alli tronchi del trifoglio o di altr'erba vivente e da essa appetita, vi si avvoglie strettamente, e vi si attacca coi suoi ramponcini nella corteccia, come fa l'edera sull'olmo. Vive allora questo *lin di lepre* a spese del trifoglio, e lascia diseccare e svanire il proprio minuto tronco, che sovente più non si trova. In un'analoga maniera è stata la chioma di una *cuscùta* che ha compenetrato il grappolo d'uva della scatola. Vi si vedono molti suoi filamenti, attaccati al fianco di molti acini d'uva, ma non di tutti, e vi si tengono ancora annessi coi lor ramponcini alla buccia dei granelli succhiati, senza rottura chiara d'epidermide. E dopo avere perduto tale *cùscuta* i proprii tronchi, vedesi vivente la parassita ed estesa in lunga chioma verde-pallida a spese ed a consumo dell'uva che la sostiene. Ma come potè insinuarsi? Ora vengono le ipotesi.

10. Una delle due, o Ernesto. O l'uva della scatola nacque da una vite tale che ha la proprietà ne' suoi tralci di tirare a se i semi della *cùscuta* volanti pell'aria (sebbben non abbiano essi nè sàmare nè pappi da volare); o tali semi furono portati sulla vite da alcuni animaletti, come sogliono essi portare sui prati sparsi di cenere li semi del trifogliolino (*Medicago lupulina;* Linn.) ec., e tali semi di *cùscuta* nati sul dorso di quei tralci, e allungatisi in filamenti penetrarono ne' grappoli di quella vite, e li resero chiomosi naturalmente. Questa ipotesi senza più si ritiene non appoggiata e si rifiuta come inverisimile quando non vi sieno prove di fatto in contrario. Ed avvenne all'incontro che fu applicata la *cùscuta* artificialmente. Il che può farsi in più modi. Basta p. e. recare a mano un fascio de' fili cuscutici, ancor uniti alla zolla erbosa su cui vivono, aprendo in modo che i fusti capilliformi crescendo rientrino a poco a poco nel grappolo d'uva determinato, e si annettano alla scorza degli acini vivendo da parassiti in chioma pendente, anche dopo separati dalla zolla erbosa, che li nutriva anteriormente. Quest'operazione ingegnosamente concepita per far dolce sorpresa con quella chioma o coda di cavallo posticcio-naturale pendente da quel botro o grappol d'uva, è operazione che si può rinnovare a piacere. E questa ipotesi è verisimile e ragionata; ed è quella che io intendo di adottare.

11. Può dunque conchiudersi, o mio Ernesto, che l'uva inviatami, e la chioma estranea che da parassita la investiva, erano porzione di due differenti specie di piante, di vite cioè, e di *cùscuta*, e non erano un solo individuo naturale e straordinario, come da alcuni si faceva supporre. Ne viene da ciò la illazione, che *l'uva*

cuscutàle, come io posso chiamar quella della scatola del 18 novembre, è divenuta una uva ordinaria e consueta che ha perduto presso di me tutto il suo meraviglioso, ch'era sì mal appoggiato. Ecco l'esame tanto particolareggiato, che bramaste.

12. Dunque la piccola partita di dilettanti suindicati, che indussero il Dott. ad inviarmi quest'oggetto botanico sorprendente, coll'apparenza che fosse naturale in tutti i rapporti, ebbero forse in vista di far una prova, di andar cioè ad assicurarsi, dietro la mia risposta relativa à quell'uva strana, se il fondo delle mie poche cognizioni sulle viti, le lasciava sperare un risultato solido o no, sull'opera che ho quasi terminato di allestire. Dell'opera stessa che io presenterò, quando sarà compiuta, non tocca a me a giudicare. Dirò soltanto, che mi gode l'animo per essere nata l'occasion propizia, a me studioso solitario e incognito, di scrivere qualche cosa sulla sistemazion delle viti.

13. Dicifrato così l'inviluppo dell'uva chiomosa, e segregate da un lato la uva, e dall'altro la *cùscuta*, nasce un altro oggetto importante da svilupparsi. Bisogna concentrare ora i nostri riflessi, o Rosselli, sopra il solo botro o grappol d'uva nera della scatola, concependolo nudo e isolato dalla posticcia sua chioma. Se ci vien fatta di nuovo la difficoltà o domanda indiretta del Dott., cioè, che *quell'uva nera* medesima isolata *non si sa a qual classe appartenga*, come di fatto voi, o Ernesto, e molti amici dilettanti la rinnovate con calore, che dovrà dirsi? Vi prescrivo frattanto, che si allestirà la non facile risposta a tale scabrosa dimanda, nella seconda sezione di questo, qualunque siesi, scritto.

VARIETÀ

CORRISPONDENZA

AL COMPILATORE

Vedano li 30 Agosto 1844

Egli è dunque suo desiderio, pregiatissimo sig. Conte, ch'io le scriva tutto ciò che mi si offre d'importante in agricoltura, nell'industria, nell'economia, e nella condizione dei villici di questi paesi? Ebbene, per quanto so e posso, appagherò i lodevoli suoi desideri, adempiendo così ad un uffizio che mi è dovere; ma lo farò con molta circospezione perchè stimo cosa assai difficile percorrere anche un breve tratto di una provincia, e parlarne francamente, come di cosa che si conosce. E certo non vorrei che ciò ch'io le scrivo, e le osservazioni che andrò facendo fossero cagione che altri mi tacciassero di prosuntuoso, che a vero dire con questo bruttissimo peccato io non ebbi mai a che fare.

Come Ella ben vede le scrivo da Vedano, da questo antico romitaggio, ove tutto parla la grandezza e la onnipotenza di Dio; Le scrivo in mezzo ad alcune delle INCREDIBILI COSE DI GIROLAMO SEGATO, ch'era IN TANTA MIRABILITA' MODESTISSIMO, il quale ancora aspetta che la patria sua gl'innalzi un monumento. Nè queste cose dico per far oltraggio ai Bellunesi, chè so bene quanto amino e onorino la patria, ma perchè il Segato che provò tanta sventura mentre che visse, non abbia a provarne anche dopo morto pella non curanza de'suoi.

E provo grandissimo piacere scrivendole di questa mia peregrinazione, che mi fu di grande diletto e di molta istruzione, e nella quale ebbi novelle prove di cortesia da codesti Bellunesi, che sono di acuto e vivace ingegno, pronti, animosi, e soggiungerei anche alcun poco superbi per aver dato i natali a GREGORIO XVI, Padre di tutta la cristianità, il quale di doni veramente regali arricchì la sua patria. Ma questa terra sì bella, sì varia che diede in ogni epoca ingegni potenti, ne vanta tuttora una schiera eletta: il Catullo che s'innalzò per il paziente studio alla sommità della mineralogia; e Zanon chimico diligentissimo, il quale meditando ne'segreti di Segato, tanto avanzò di emularlo nella petrificazione delle sostanze animali; e Natale Speranza artista famoso; e Paoletti, Demin, Caffi che mantengono inviolato l'onore della pittura italiana, nè temono che i forestieri vengano a rapirle questo primato, contrastato sì, vinto non mai.

Ma veniamo a noi; e tiro innanzi senza fermarmi per via, e saluto i fertilissimi campi di S. Cassano, e que' primi tentativi d'irrigazione, e que' gelsi rigogliosi, e mi trattengo un poco a Maso fuori di Serravalle in un podere del sig. Giaj. Questo coraggioso e intelligente signore imprese un lavoro veramente utile, riducendo in ripiani un monte della superficie di 40 campi circa; per la qual cosa gli fu di bisogno di smuovere a grande profondità tutto il terreno, e coi massi pietrosi formar le rive; indi lo conguagliò nelle sue irregolarità, col disporre la sua superficie alla pendenza più opportuna al suo scolo, e lo affossò per liberarlo dalle acque piovane. E perchè le acque scorrendo per que' declivi non avessero a trasportar seco il terriccio, vi fece di molte fosse profonde per raccogliere le torbe depositate, le quali vengono gettate a stagione opportuna sulle ajole. E tutti questi ripiani sono seminati a cereali, e piantati di filari di bellissimi gelsi di alto fusto e

di ceppaje. Che se una osservazione dovessi fare su questi bellissimi lavori, direi al sig. Giaj, che dove ha da continuare le piantagioni, le faccia a maggior distanza, perchè ne ricaverà un maggior prodotto e più duraturo. E nulla dirò della casa colonica, nè delle stalle soffittate e selciate dove l'urine non si sperdono, ma sono raccolte; ma le dirò che i letamai sono fatti con molta ragionevolezza, poichè oltre a ciò ch' Ella, sig. Conte, insegnò di alternare il concio con la terra, questi hanno ben anco de' condotti sotterranei, per cui l'aria passandovi li mantengono freschi e fa sì che non si abbrucino. Bravo adunque il sig. Giaj!

Ora entro di botto a parlarne di questa provincia, in cui gli sfranamenti de' monti, le irruzioni dell' acqua conformarono, costituirono e resero variatissimo il Bellunese; il cui suolo in generale è di fondo calcareo-argilloso, nella pianura abbondandovi l'argilloso, e superiormente il calcareo.

Le raccolte del frumento sono in generale assai misere, che quasi i villici rifiutano di seminarlo; e in quest' anno, cagione i freddi e la siccità della primavera, alcuni raccolsero poco più della semente; non così però il sig. Cesare Mori, che volle farlo erpicare, non abbadandovi alle stolte opposizioni de' suoi coloni, i quali temevano che l' erpice avesse a sradicare anche quel poco rimasto. Ma il fatto addimostrò la bontà del metodo, e ne fece una ricca raccolta, ed i coloni rimasero meravigliati.

Il principale prodotto di questa provincia è il formentone, il quale fu portato nel Bellunese, secondo che narra il Can. Barpo, nel 1590 per opera di Odorico Piloni, e venne coltivato, e diffuso fra gli agricoltori da Benedetto Miari. Questa preziosa pianta prospera benissimo, e quest' anno prometteva un raccolto abbondante, ma le pioggie troppo frequenti, e la temperatura piuttosto bassa scemò di molto le belle speranze. Coltivandosi su quattro quinti degli aratori ne consegue il danno di ripetere troppo sovente questo cereale grandemente sterilizzante, il qual danno fu riconosciuto da presenti e dai trapassati, poichè fino dall'anno 1774 il Co. Francesco Piloni diceva che *converrebbe all' interesse comune di restringere la coltura del sorgoturco ai soli campi, dai quali si possa sperare un sufficiente raccolto, seminando gli spossati e cattivi a prodotti di riposo e d' ingrasso, come sono l' avena, i lupini, la ventolana, o altre erbe opportune al nostro clima pei prati artificiali, fino che divengono da se migliori.* E nel medesimo senso si esprimeva il March. Andrea Fulcis, il quale riconosceva la decadenza dell'agricoltura nel Bellunese *dal metodo molto infelice di lavorare i campi, e di seminare per lungo corso di anni nel medesimo terreno la stessa sorte di grano, senza lasciarlo nè riposare, nè concimarlo, non avendo tanta quantità di letame, che sufficiente possa essere per tutti i campi.*

Oltre ai cereali suindicati si coltivano benanco l'avena, l'orzo, la segale, e molto le piante leguminose, quali sono i fagiuoli, i piselli, le lenti. I pomi di terra sono di qualità eccellente, saporiti, farinacei; converrebbe bensì che la coltivazione si estendesse maggiormente, ed entrasse in una rotazione bene intesa: Chè il monte è la patria delle patate. Si coltivano le rape e le zucche delle quali se ne fa un uso estesissimo.

La canapa poi si coltiva con cura particolare, ed è ricercatissima da' forestieri per la finezza e la forza del tiglio. E del modo che tengono di macerarla, voglio farne parola, perchè non veggo che altri lo adottino. La ricolta della canapa la fanno in due volte: la prima volta sbarbano solamente gl' individui maschi, che la gente di campagna chiama *canevella* o canapa femmina; e la seconda volta sbarbano gl' individui femmine che dalla stessa gente di campagna son detti erroneamente canapa maschia o canaponi. Raccolgono la *canevella* ai primi di agosto, subito dopo la fioritura, e la distendono sul terreno di un prato, dove sia stato mietuto il primo fieno; la lasciano giorno e notte, e quand' è bene macerata, l' asciugano, la pongono in forno che sia poco riscaldato, e la tengono per otto o dieci ore, indi la macciulano. Il *canapone* o la canapa femmina la raccolgono verso la metà di settembre, quando il grano è maturo, e la fanno in manipoli, e la lasciano soleggiare sul campo per due o tre giorni, indi la battono sopra ceste di vimini per raccogliere il grano, e finalmente la pongono a macerare come la *canevella.* Non credo che vi sia famiglia che non coltivi questa pianta, e come osservarono i Signori Pagani-Cesa, e G. Torre la sua produzione oltrepassa i 7000 quintali di Vienna.

In questo clima le viti non sono sì rigogliose come da noi, ed ora non sono tanto coltivate come per lo innanzi, poichè le strade fatte accessibili, i vini del Trivigiano sostituirono que' del paese. E non ne viene per ciò che la coltivazione della vite sia trascurata; tutt' altro, che anzi furono fatti molti tentativi per introdurvi viti forestiere, e si volle tentare perfino la Sciampagna, ma non so quanto riuscissero; e perciò dirò col Co. Antonio Frigimelica *che deve il diligente agricoltore quelle viti solamente scegliere per la piantagione della sua vigna, che al proprio clima possono convenire; poichè da queste può solo sperarne il sicuro riuscimento. Poche, anzi pochissime specie di viti suggerir si potrebbero per piantagioni di vigne in questo nostro paese, e queste a mio credere esser potrebbero la bianchetta semplice, la bianca pignola con la nera parimenti pignola. E se si vorrà mettere ad uno diligente esame la produzione de' rispettivi frutti delle altre viti, scorgeremo facilmente, come nella loro qualità sieno questi molto differenti tanto nella loro maturezza, quanto nella qualità dei loro succhi.* In generale i vini di questo paese sono aciduli, e mancano di parti zuccherine, ma coloro che vi pongono attenzione ne fabbricano di buoni. Ella assaggerà di quelli del sig. Mori, che mi favori di qualche bottiglia, e vedrà che sono proprio perfetti. (Sarà continuato).

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

AVVISO

Sono invitati quelli fra i nostri Associati, che ancor non avessero pagato la loro associazione, a voler rimetterci l' importo franco di spese, diretto alla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito al Tagliamento.*

SAN - VITO AL TAGLIAMENTO TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO